Die Küche
des Landkreises Stolp

Band 1

Rezepte aus dem Landkreis Stolp
von den Mitgliedern der Stolp-Liste
zur Erinnerung an Großmutters und Mutters Küche

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

DANKSAGUNG

Dieses Buch entstand aus der Idee heraus, die Rezepte für und von unseren Familien zu bewahren und niederzuschreiben. Meine Oma wurde zwar schon in Berlin geboren, war aber das Kind eines Stolper Jung.

Bedanken möchte ich mich als aller erstes bei Uwe Kerntopf, der mir immer mit Rat und Tat zur Seite stand und mir mit den hier gezeigten Fotos und Ansichtskarten aus der Stolper Heimatstube in Bonn aushalf, bei Hans Hermann Goebel, der mir sein komplettes Reservoire an handgeschriebenen Rezepten aus dem Jahre 1890 von Mathilde Rettke geb. Behrendt übergab und natürlich auch bei allen anderen fleißigen Rezepteschreibern.

Ich hoffe, es ist mir niemand böse, wenn ich nicht alle hier namentlich erwähne, denn dann wäre dieses Büchlein schon ein paar Seiten dick und noch nicht ein Rezept niedergeschrieben.

Dresden im Dezember 2007
Anita Weißpflog

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Inhaltsverzeichnis

Fisch 6
- Pflückhecht 6
- Fisch überbacken 6
- Fischklopse 7

Fleisch 8
- Beutelwurst 8
- Blutwurst mit Rosinen 8
- Grützewurst 9
- Kaviar 9
- Königsberger Klops 10

Kartoffelgerichte, Reis und Klöße 11
- Stampfkartoffeln mit Buttermilch 11
- Dampfnudeln (Mathilde Rettke) 11
- Hefekartoffeln 11
- Buttermilchkartoffel (Annelotte Noffke) 12
- Hefeplinsen 12
- Reisgemüse (Mathilde Rettke) 12
- Ewerbrodsklitt (Manfred Pollex) 13
- Stampfkartoffeln mit Speck 13
- Pflaumenklöße 14
- Kartoffelsalat 14
- Weckklöße (Mathilde Rettke) 15
- Watteklöße 15

Schlachtenes 16
- Tollaschten 16

Geflügel 17
- Gans auf Äpfeln 17
- Einfacher Gänsebraten 17
- Pommerscher Festtagstopf 18
- Pommersche Gans 19
- Pommerscher Gänsebraten 20
- Gänseflomen (Brotbelag) (Wolfgang Noffke) 20
- Schwarzsauer 20
- Gelbes Huhn (Karl Heinz und Mathilde Dreifke) 21
- Gänseleberpastete 21
- Spickgans mit Pellkartoffeln 22

Gemüse und anderes Grünes 23
- Löwenzahnsalat 23
- Rote-Bete-Salat 23
- Kürbispfanne (Jens Haferlach) 23
- Buchweizengrützsuppe 23
- Steckrübentopf 24
- Sauerampfersuppe 24
- Rotkraut 25
- Süßsaurer Kürbis 26
- Sauerfleisch 26
- Sauerfleisch 27
- Pochierte Eier mit Kräutersoße 27

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Variante Verlorene Eier (Wolfgang Noffke): 28
Schmorgurken 28
saures Gemüse 28
Süßes und Feines 29
Mohnkuchen (Jens Haferlach) 29
Goldschnitten (Mathilde Rettke) 29
Mürbeteig (Jens Haferlach) 29
Milchklimpern (Manfred Pollex) 29
Pfefferküchlein 30
Bratäpfel (mehrere Einsender) 30
Mohnbrötchen 31
Blance Manger (Mathilde Rettke) 31
Bienenstich 32
Rosinenbrot 32
Holundersuppe 33
Gerührte Linzentorte (Mathilde Rettke) 33
Zitronentorte (Mathilde Rettke) 33
Klackerklieben 34
Brotbier (Erfrischungsgetränk! aus angegorener Gersten-Honig-Mischung) 34
Holunderblütenmilch-Kaltschale mit Karotten 35
Weihnachtsstolle (Jens Haferlach) 35
Fastnachtsküchlein (Mathilde Rettke) 36
Schneeball 37
Schneeball (Mathilde Rettke) 37
Soßen 38
Sardellensoße (Mathilde Rettke) 38
Milchsoße 38
Hagebuttensoße (Mathilde Rettke) 38
Stippsoße (Manfred Pollex) 38
Weiße Soße 38
Kräutersoße 39
Rosinensoße (Mathilde Rettke) 39
Zwiebelsoße 39
Meerrettichsoße 39
Mayonnaise (Mathilde Rettke) 40
Salatsoßen 40
Gelee und Aufstrich 40
Holunder-Apfel-Aufstrich 40
Holunderblütengelee 41
Apfel-Marmelade 41
Brotaufstrich mit Frühlingskräutern 41
Eier-Rosinen-Brotaufstrich 41
Hagebuttenmark, Hagebuttenmarmelade 42

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Pommernlied

(1852, Text Adolf Pompe und Musik Karl Gross)

Wenn in stiller Stunde
Träume mich umwehn,
bringen frohe Kunde
Geister ungesehn,
reden von dem Lande
meiner Heimat mir,
hellem Meeresstrande,
düsterm Waldrevier.

Weiße Segel fliegen
Auf der blauen See,
Weiße Möwen wiegen
Sich in blauer Höh',
Blaue Wälder krönen
Weißer Dünen Sand:
Pommernland, mein Sehnen
Ist dir zugewandt!

Aus der Ferne wendet
Sich zu dir mein Sinn,
Aus der Ferne sendet
Trauten Gruß er hin;
Traget, laue Winde,
Meinen Gruß und Sang,
Wehet leis und linde
Treuer Liebe Klang.

Bist ja doch das eine
Auf der ganzen Welt,
Bist ja mein, ich deine,
Treu dir zugesellt;
Kannst ja doch von allen,
Die ich je gesehn,
Mir alleine gefallen,
Pommernland, so schön.

Jetzt bin ich im Wandern,
Bin bald hier, bald dort,
Doch aus allem andern
Treibt's mich immer fort;
Bis in dir ich wieder
Finde meine Ruh,
Send ich meine Lieder
Dir, o Heimat, zu!

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Fisch

Pflückhecht

Dafür wird ein ganzer Hecht in einen Sud mit Gewürzen und Suppengrün gegart. Anschliebend löst man das Hechtfleisch von den Gräten und zerpflückt es. Aus Butter, Mehl und dem durchgesiebten Fischfond wird eine Mehlschwitze hergestellt, die mit saurer Sahne, Zitronensaft, Kapern, feingehackten Sardellen, einem Hauch Muskatnuss und einer Prise Zucker abgeschmeckt wird. In dieser Sauce wird der Pflückhecht noch einmal erwärmt und dann serviert.

Fisch überbacken

500 g Fischfilet
200 g Salzgurken
80 g Kapern
1 Zwiebel
1 EL Butter
2 Kartoffeln (in Scheiben geschnitten und halbgar gekocht)
1 EL Semmelbrösel
4 EL Fett

für das Weißkraut
800 g Weißkraut
2 EL Fett
2 Zwiebeln
1 EL Essig
1 EL Zucker, Salz
1 Lorbeerblatt
Pfeffer
1 EL Mehl

Fischfilet in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser dünsten, die Fischstücken herausnehmen und zur Seite legen. Die geschälten und in Stücke geschnittene Salzgurke in eine Kasserolle geben, dazu die in Würfel geschnittenen und goldgelb angebratenen Zwiebeln, ebenso die Kapern und die Fischbrühe und im geschlossenem Topf 10-15 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Das gewaschene Weißkraut in Streifen schneiden, in einem Topf mit etwas Fett und Wasser zugedeckt etwa 40 Minuten dünsten. Danach geröstete Zwiebel, Essig, Zucker, Salz, Lorbeerblatt sowie Pfeffer zugeben und fertig dünsten (das Weißkraut kann durch Sauerkraut ersetzt werden, dann aber den Essig weglassen und die Kochzeit anpassen, da das heute erhältliche Sauerkraut meist schon vorgekocht ist). In einem tiefen Topf eine Schicht gedünstetes Kraut, darauf die garen Fischstückchen, dann eine Schicht Gurken mit Kapern und darauf die zweite Schicht gedünstetes Kraut geben. Obenauf die in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln legen, mit Semmelbrösel bestreuen und mit Fettflöckchen besetzen und in der Röhre überbacken.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Fischklopse

300 g Fischfilet
1/16 L Milch
50 g getrocknetes Weißbrot
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
je 1 EL Butter und Öl
1 Ei
Lorbeerblatt

Das Fischfilet, das in Milch eingeweichte Weißbrot und die Zwiebel zweimal durch den Fleischwolf drehen. Salz, Pfeffer, Butter, Öl und Ei zugeben und gut durchmischen bis eine lockere Masse entsteht. Diese Masse (mit Hilfe von Klarsichtfolie) in kleine Fladen oder Fische formen und in eine ovale Kasserolle legen, mit etwas kochender Fischbrühe oder Wasser auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und auf kleiner Flamme Garziehen lassen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Fleisch

Beutelwurst

Es werden aus Leinen Säckchen genäht in den Abmessungen von 15 cm x 35-40 cm, die Naht bleibt Außen, damit man, wenn die Wurst erkaltet ist den Leinensack wieder gut entfernen kann.

Nun wird 6 Pfund gekochter Speck, der nach dem Kochen in nicht zu kleine Würfel geschnitten wird, noch weitere 6 Pfund gekochte Schweinfleischabschnitte und Schweinelunge, die durch die 2 mm Fleischwolfscheibe gedreht sind hinzugefügt.

Jetzt kann man entweder 3 Pfund abgekochte Schwarten. die ebenfalls durch die 2 mm Scheibe gewolft ist oder 3 Pfund Roggenschrotmehl dazu tun, nun wird zu dieser Masse soviel gerührtes Blut hinzu getan, dass die Masse nicht flüssig ist, sondern noch mäßig steif bleibt.
Gewürzt wird die Masse, pro Pfund, mit 12 g Salz, 1 1/2 g Pfeffer, gemahlen, 1 g Piment und einem 1/4 g gemahlene Nelken.

Die Masse wird nun gut durchgemischt und in die Leinensäckchen gefüllt, nicht zu voll machen, sodass sie noch zugebunden werden können.

Die Säckchen kommen nun ins wallende Kochwasser und das Wasser wird dann auf 85° C herunter gefahren, die Säckchen bleiben für 2 1/2 Stunden im Kessel, anschließend werden sie herausgenommen und auf einen Tisch mit kleinem Abstand zu Auskühlen hingelegt, nach 20 - 25 Minuten kommen sie noch mal in lauwarmes Wasser und werden etwas bewegt, damit sich die Wurst von dem Leinesäckchen lösen kann.
Danach wird das Säckchen aufgebunden und die Naht aufgetrennt und die Wurst herausgelöst, wiederum auf den Tisch legen und erkalten lassen.

Man kann die Wurst kalt essen, oder in ca. 1 cm dicke Scheiben kurz in der Pfanne anrösten, dazu gegessen wurde gutes Bauernbrot.

Blutwurst mit Rosinen

Zutaten:
250 g altes Weißbrot/Brötchen
250 ml fette Wurstbrühe, notfalls Fleischbrühe
125 g Wellfleisch, gekocht
125 g Schwarten, gekocht
2 Stück Zwiebeln, gedünstet
1 TL Salz
1 TL Thymian
2 EL Zucker
1 Pr Nelkenpfeffer (Piment) ruhig 2oder 3 Prisen
4 EL Rosinen
375 ml Schweineblut (beim Fleischer bestellen)
2 EL Schmalz
2 EL Mehl (in etwas Wasser angerührt)

Zubereitung:
Das Weißbrot klein schneiden, mit der heißen Wurstbrühe begießen und durchziehen lassen. Das

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Wellfleisch und die Schwarten würfeln und mit den Zwiebeln durch die grobe Scheibe vom Fleischwolf jagen. Das durchgedrehte Fleisch zum eingeweichten Weißbrot geben und damit mischen. Die Masse mit Salz, Thymian, Zucker und Nelkenpfeffer würzen. Dann die Rosinen und das Schweineblut untermischen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben, unter Rühren erhitzen. Das Mehl in etwas Wasser anrühren, dann unter die Masse mischen. Die Blutwurst so lange braten, bis sie gar und schwärzlich braun ist. Das Ganze wird mit Bratkartoffeln serviert.

Grützewurst

Von der Wurstbrühe etwas abnehmen und Gerstengrütze darin ausquellen lassen. Dazu Fleisch- und Wurstreste und durchgedrehte Schwarten zugeben. Aufkochen, dann mit Nelken, Piment, Zwiebeln, Salz, Majoran, Thymian abschmecken. Wird mit eingelegten roten Rüben gegessen.

Kaviar

Zutaten für 4 Personen:

Bauchfett von 1 Gans
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebel
1 TL Majoran
½ TL Thymian
Salz

Das Fett 1 Tag lang mit dem grob geschnittenen Suppengrün und 1 geviertelten Zwiebel mit Wasser bedeckt stehen lassen. Das Wasser zwischendurch immer wieder abgießen und neues darrübergeben.
Am nächsten Tag die Zwiebel reiben. Das Fett in einem Sieb gut abtropfen lassen. Stück für Stück von dem Fett auf ein Brettchen legen. Das Fett fein hacken oder durch ein grobes Sieb rühren. Anschließend mit einem Schneebesen verrühren und dabei die fein geriebene Zwiebel, Majoran Thymian und etwas Salz zugeben. Die fertige Mischung in ein Glas geben und kühl aufbewahren.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Königsberger Klops

4 Zwiebel, geschält, gehackt
15 Pimentkörner
1 L Wasser
500 g Hackfleisch, gemischt
1 altbackenes Brötchen in Wasser eingeweicht und ausgedrückt
Salz, Pfeffer
½ L Buttermilch
1 EL Stärkemehl
Essig
Zucker
Kapern

Man bringt 2 Zwiebeln mit den Pimentkörnern in einem Topf mit Wasser zum kochen.
Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die 2 feingehackten Zwiebeln und das ausgedrückte Brötchen gut vermengen, eventuell noch mal abschmecken (der Rohteig sollte immer etwas stärker gewürzt sein, da er noch Würze an das Kochwasser abgibt). Aus diesem Teig kleine Runde Bällchen formen und in das kochende Wasser geben. Garzeit bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Min. Danach Klöbe aus dem Sud nehmen. Sud abseihen und in anderen Topf auffangen, wieder zum Kochen bringen. Buttermilch und Kapern zugeben, mit Schneebesen gut verrühren. Stärkemehl mit Quirl in grober Tasse mit Wasser aufrühren und in den Sud geben, aufkochen. Mit Essig und Zucker süßsauer abschmecken. Zum Schluss die Hackfleischbällchen wieder in die Sobe geben.

Stolp um 1930
Mittagspause bei Eintopf

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Kartoffelgerichte, Reis und Klöße

Stampfkartoffeln mit Buttermilch

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln
Salz
1/4 - 3/8 L Milch
100 g Butter
4 kleine Zwiebel
etwa 1/2 L Buttermilch
Die Kartoffeln schälen, in stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Die gekochten Kartoffel gründlich zerstampfen. Nach und nach die erhitzte Milch und 50 g Butter unterrühren. Die Zwiebel pellen und in Scheiben schneiden und in der restlichen Butter braun braten und über die gestampften Kartoffeln geben. Jeder nimmt sich von dem Kartoffelbrei und giebt kalte Buttermilch darüber.

Dampfnudeln (Mathilde Rettke)

1 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 2 Eier, 2 Löffel Hefe, Salz, Milch zu einem Teig vermischen, geklopft und an einem warmen Ort zum gehen gestellt. Wenn er aufgegangen ist, den Teig mit den Händen auf wenig Mehl kräftig durchkneten und 4 bis 5 cm dicke Rollen formen. Gleichmäßige Stücke (etwa 5 cm lang) davon abschneiden und jedes Stück zu einer glatten Kugel rollen. In einem groben flachen Topf gibt man ein walnussgrobes Stück Butter streut Zucker darauf und gibt kochende Milch (ca. 1/4 Liter) dazu, setzt die Dampfnudeln hinein, deckt sie zu und lässt sie langsam backen.

Tipp: Damit die Dampfnudeln richtig locker aufgehen, muss sich genügend Dampf entwickeln. Also einen groben Topf mit fest schließendem Deckel nehmen. Sehr gut geht es in einem Bratentopf, der schwer genug ist, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.

Hefekartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln
60 g Margarine
4 Zwiebel
1 Päckchen Hefe
40 g Mehl
1/2 L Fleischbrühe
Salz
1 Bund Schnittlauch
Butterflöckchen
Die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Die Margarine zerlassen und die gewürfelten Zwiebeln glasig anbraten. Jetzt die Hefe zugeben und unter Rühren flüssig werden lassen. Das Mehl darrüberstäuben und unter rühren hell anbräunen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Mit der heißen Fleischbrühe ablöschen und 10 Minuten durchkochen lassen. Die Sauce abschmecken und den gehackten Schnittlauch unterrühren.
In eine flache Auflaufform abwechselnd Kartoffelscheiben und Sauce einfüllen. Auf die letzte Schicht Butterflöckchen setzen. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen. Dazu wird grüner Salat gereicht.

Buttermilchkartoffel (Annelotte Noffke)

Man nehme: 1 Ei und 1 El Mehl, gebe dies zusammen in einen breiten Topf und verrühre es mit einem Schneebesen, dann bei geringer Hitze 1 Liter Buttermilch unterrühren (nicht kochen). Separat mehlige Kartoffel kochen. Dörrfleisch (durchwachsenen Speck) klein schneiden und knusprig anbraten. Wenn die Kartoffel gar sind, diese in die Buttermilchmasse geben (soll suppig sein). Den Speck darauf geben. Rp. für ca. 2 Personen.

Hefeplinsen

Zutaten für: 4 Portionen / Stück
25 g Hefe
1/2 l Milch
250 g Mehl; knapp
2 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 El Butter; flüssig
Schmalz; zum Braten oder Margarine
Zimt-Zucker oder Pflaumenmus oder Marmelade
Die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit etwas lauwarmer Milch flüssig rühren. Dann die übrige Milch, das Mehl, die Eier, den Zucker, das Salz und die flüssige Butter zugeben. Alles gründlich verschlagen, bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig ist. Den Teig zugedeckt an einen warmen Platz stellen und rund 20 min gehen lassen. Jetzt Schmalz in einer Pfanne erhitzen. So viel Teig hineingeben, dass handtellergroße Plinsen entstehen. die Plinsen auf beiden Seiten hellbraun backen. Dann warm stellen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Plinsen mit Zimt-Zucker, Pflaumenmus oder Marmelade servieren.

Reisgemüse (Mathilde Rettke)

3/4 Pfd. Reis, 1 Liter Wasser, etwas frische Butter. Der Reis wird gut gewaschen und abgebrüht. In einem gut schließenden Topf mit Wasser und Salz zum kochen gebracht. Ist das Wasser eingekocht, stellt man ihn abseits und gibt die Butter darauf, umrühren.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Ewerbrodsklitt (Manfred Pollex)

1,5 kg Kartoffeln
1-2 Eier
Salz
Mehl

Speck-Zwiebel-Sobe
100 g Butter
200 g Durchwachsener Speck, gewürfelt
250 g Zwiebeln
Salz
Pfeffer

Die Kartoffel waschen, schälen und auf einer Küchenreibe reiben. Die geriebene Masse wird auf einem Durchschlag, in dem man ein Tuch eingelegt hat, zum Abtropfen gegeben oder wickelt sie in ein Küchentuch ein und wringt es aus. Die Masse darf nicht zu dünn sein, sonst bilden sich keine Klöbe und ist sie zu trocken, werden die Klöbe zu fest und zu hart. Mit wenig Mehl wird dann ein Teig gerührt. Dazu gibt man ein bis zwei Eier, ist der Teig zu dünn, dann nur das Eigelb, ist er zu fest, dann das ganze Ei. Alles gut durchmengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem groben, hohen Topf Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Löffel von der Masse etwas abstechen und diesen in das kochende Wasser halten, dort löst sich die Masse und kocht gar. Das muss nun schnell hintereinander gehen, die Klöbe sind gar, wenn sie alle oben schwimmen. Damit sie beim servieren nicht aneinander kleben, kurz abschrecken. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Speck würfeln (die Angabe des Speckes ist hier die Mindestangabe, man kann nach Gutdünken ruhig reichlicher nehmen) und in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis der Speck schön knusprig und die Zwiebeln goldgelb sind. Nun gibt man unter ständigem Rühren in mehreren kleinen Gaben Wasser hinzu und das ganze kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die "Sobe" fertig, wird sie über die Klöbe gegossen.
Tipp: "Von welchen er besonders schwärmt, wenn sie noch mal aufgewärmt".

Stampfkartoffeln mit Speck

Zutaten für 4 Portionen
1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
1 l Wasser
1 TL Salz
50 ml Milch
50 g Butter

Speck-Zwiebel-Beilage
100 g Butter
200 g Durchwachsener Speck, gewürfelt
250 g Zwiebeln
1-2 Bund Frischen Zwiebellauch (Frühlingszwiebeln)
Salz
Weißer Pfeffer, gemahlen

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Die Kartoffel waschen, schälen und in Stücke schneiden und in einem großen, hohen Topf mit dem Wasser zum Kochen bringen. Das Salz hinzufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Speck würfeln (die Angabe des Speckes ist hier die Mindestangabe, man kann nach Gutdünken ruhig reichlicher nehmen) und in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis der Speck schön knusprig und die Zwiebeln goldgelb sind. Das gewaschene und in Stücke geschnittenen Zwiebellauch zufügen und ca. 8 Minuten auf kleinster Herdstufe mitdünsten. Sobald die Kartoffel gar sind, das Wasser abgießen und die Butter zufügen. Mit einem Stampfer die Kartoffeln gut durchstampfen und auf Essteller geben. Mit etwas Salz abschmecken. Die Speck-Zwiebel-Beilage kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die fertigen Stampfkartoffeln geben.
Dazu reicht man Grünen Salat und frische gut gekühlte Buttermilch.

Pflaumenklöße

6 Pflaumen
Zucker
1 Kg abgekühlte, geschälte geriebene Pellkartoffeln
200 g Mehl
Salz
1 Ei, 2 Eigelb
50 g Butter
30 gr. Semmelbrösel
1 Teel. Zimt

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in jede Hälfte etwas Zucker geben und auflösen lassen. Die geriebenen Kartoffeln mit Mehl, Salz, Ei und Eigelb verkneten, bis der Teig glatt ist. Eine Rolle daraus formen, zudecken und 20 min ruhen lassen. Reichlich Salzwasser zum kochen bringen. Von der Teigrolle 12 Scheiben schneiden, je eine halbe Pflaume drauflegen, Teige über der Pflaume zusammendrücken und einen Klob daraus formen. Klöße im sprudelndem Wasser geben und ca. 15 min bei milder Hitze garen. Butter schmelzen, Semmelbrösel und Zimt zugeben und leicht anbräunen. Die fertigen Klöße aus dem Topf nehmen, abtropfen lasen und mit den Butterbröseln servieren.

Kinder lieben dazu auch Vanillesoße.

Kartoffelsalat

6-8 große Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
1 Bd. Frühlingszwiebeln
250 g Speck
3 saure Gurken
Essig, Salz, Pfeffer
1/4 l Brühe

Den Speck in der Pfanne knusprig ausbraten. Die Kartoffelstückchen bissfest (nicht zu weich) kochen und in eine Schüssel geben. Den Speck dazu, die gewaschenen feingeschnittenen Frühlingszwiebeln ebenfalls. Die sauren Gurken in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Die Brühe mit Essig und Senf kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kartoffel-Speck-Zwiebel-Gurken geben. Umrühren und warm verzehren.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Weckklöße (Mathilde Rettke)

275 g Schnittbrot (oder alte Brötchen in Würfel geschnitten), werden in Wasser oder mit 1/4 l heiße Milch angebrüht, zugedeckt und stehen gelassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde. Man gibt dann 4 Eier dazu, etwas Salz, Muskat (in Fett angedämpfte Zwiebel und oder Speckwürfelchen) so wie 2 Löffel Mehl dazu, formt aus der Masse (wenn sie noch zu feucht ist einfach noch etwas Mehl dazugeben) Klöße und kocht sie 15-20 Minuten in Salzwasser. Man kann sie aber auch in mit Butter ausgestrichene Förmchen geben und im Wasserbad stocken lassen, dann kurz vor dem Servieren stürzen.

Watteklöße

800 g Pellkartoffeln, geschält
100 g Stärkemehl (Kartoffelstärke)
knapp 1/4 L Milch
100 g Weißbrot (oder Brötchen)
40 g Butter
Salz
Mehl, zum Wälzen

Die geschälten Pellkartoffeln reiben und mit Kartoffelstärke bestreuen, dann kochende Milch darüber gießen und alles schnell zu einem Teig verarbeiten. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Von diesen Würfeln immer ca. 3 in jeden Klob geben, diesen in Mehl wälzen und in schwach kochendes Salz-Wasser garen bis sie obenauf schwimmen. Dann noch ca. 5 Min. ziehen lassen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Schlachtenes

Tollaschten

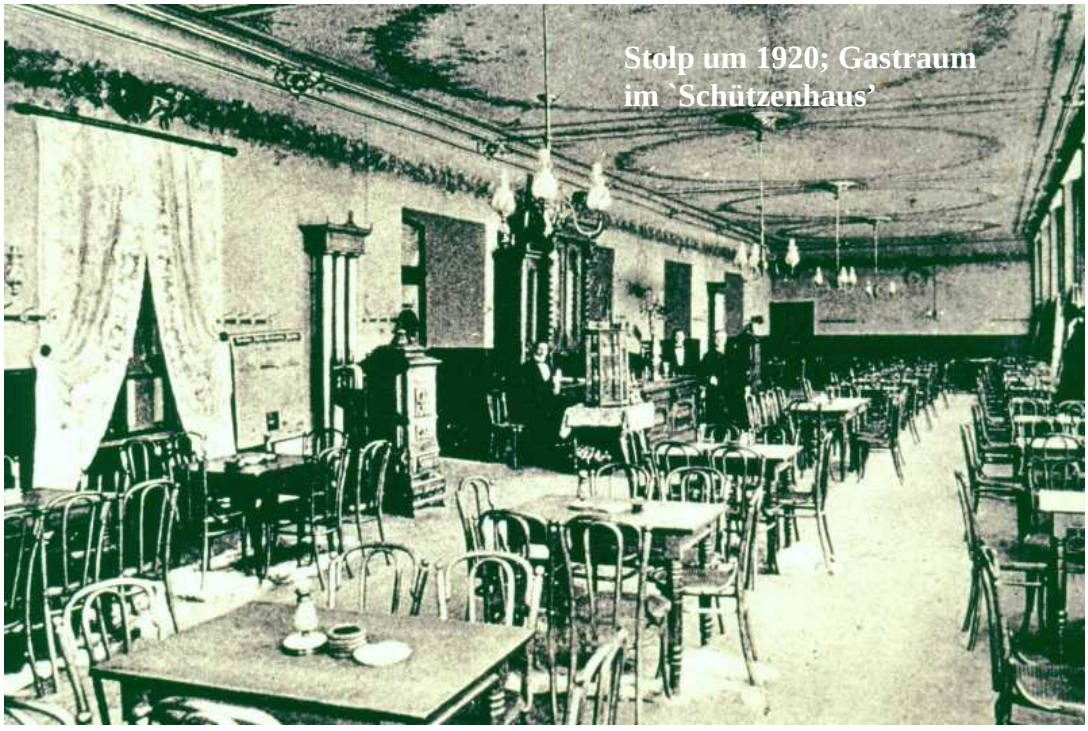
Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl
100 g Zucker
75 g Semmelbrösel
1 TL Salz
75 g Rosinen
Schale von ½ Zitrone
1 Prise Anis
1 Prise Kardamom
1 Prise Zimt
Thymian
50 g Griebenschmalz
1/8 l Schweineblut
2 L Fleischbrühe

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann das weiche Schmalz und Schweineblut unterrühren. Zuletzt mit den Händen einen Teig daraus kneten. Aus dem Teig Klöße formen und in der heißen Brühe etwa 20 Minuten Garziehen lassen.

Die Tollatschen können heiß gegessen werden. Man kann sie aber auch abkühlen lassen, in Scheiben schneiden, in Schmalz braten und mit gebratenen Apfelscheiben servieren.

Sie gehören zu einem typischen pommerschen Schlachteessen.



Stolp um 1920; Gastraum im `Schützenhaus'

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Geflügel

Gans auf Äpfeln

Zutaten:
500 g Kleine Äpfel
75 g Korinthen
1/8 l Fleischbrühe aus Brühwürfel
1/2 Zitrone
1 Junggans, klein, bratfertig,
-- (3-4 kg schwer)
2 Tl. Salz
2 El. Semmelbrösel
1 Spur Gemahlene Nelken
100 g Mandelspäne aus dem Beutel
2 El. Öl
Zubereitung: Die Äpfel schälen, jedoch nicht zerschneiden und den Stiel nicht entfernen. Die Korinthen waschen und abtropfen lassen. Die Fleischbrühe nach Vorschrift zubereiten. Den Zitronensaft auspressen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. So wird's gemacht: Die Gans innen und auben kalt ausspülen, trockentupfen und innen und auben mit dem Salz einreiben. Die Äpfel in die Bratenpfanne legen, die Korinthen und die Semmelbrösel darüberstreuen und die Gans darauflegen. Die Fleischbrühe um die Gans gieben. Den Zitronensaft, das Nelkenpulver, die Mandelspäne und das Öl zufügen. Die Gans zudecken und 40 Minuten im vorgeheizten Backofen schmoren lassen. Nach 40 Minuten den Deckel abnehmen und die Gans weitere 50 Minuten knusprig braun braten. Die fertige Gans im offenen, abgeschalteten Backofen noch 10 Minuten nachziehen lassen. So wird angerichtet: Die Gans und die Äpfel auf einer vorgewärmten Platte anrichten und den Bratensatz als Sauce gesondert dazu reichen. Dazu passt: Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel und Kastanien-Rotkohl.

Einfacher Gänsebraten

Zutaten für 8 Portionen:

1 Gans, etwa 3 kg
Salz
6-8 säuerliche Äpfel
3-4 EL Schwarzbrot
2 EL Rosinen
2 EL Zucker
1/8 L Fleischbrühe
1-2 EL Mehl
Pfeffer
Die Gans ausnehmen, waschen und Trockentupfen, dann innen und auben mit Salz einreiben. Die Äpfel schälen, in Achtel schneiden. Das geriebene Schwarzbrot, die Rosinen, etwas Salz und den Zucker mit den Apfelspalten mischen. Die Bauchhöhle der Gans damit füllen. Die Flügel verschränken, die Keulen mit Küchengarn festbinden. 1/2 L Wasser in die Bratenpfanne vom Backofen gieben. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene setzen. Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost legen. Den Rost auf die Bratenpfanne setzen. Die Gans bei 200 Grad braten, nach 1 Stunde Bratzeit umdrehen. Dann noch rund 1 ½ bis 2 stunden

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

weiterbraten. Zuletzt das Salzwasser über die Brust streichen und die Hitze verstärken, damit die Haut schön kross wird. Die Gans im abgeschalteten Ofen belassen.
Den Bratenfond in einen Topf schütten, die Brühe in die Bratenpfanne giebe und den Bratensatz lösen. Das Fett so weit wie möglich abschöpfen, die Sauce mit dem angerührten Mehl binden und abschmecken. Zur Gans werden Salzkartoffeln und Apfelrotkohl gereicht.

Pommerscher Festtagstopf

Zutaten:
4 kleine Gänsekeulen
750 g Speckkeulen; = Steckrüben
500 g Kartoffeln
-Salz
-Pfeffer
Majoran
Wasser
Fleischbrühe
Zubereitung: Steckrüben und Kartoffeln schälen, würfeln und zusammen mit den Gänsekeulen halb mit Wasser und halb mit Fleischbrühe bedeckt, etwa 1 1/2 h kochen. Wenn die Keulen gar sind, das Fleisch von den Knochen und der Haut befreien und wieder in den Eintopf tun. Noch einmal aufkochen. Dieser Eintopf, bei dem die Kartoffeln ruhig verkochen dürfen, schmeckt auch aufgewärmt besonders gut.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Pommersche Gans

Zutaten:
1 Gans; küchenfertig
- 3,5 - 4 kg
-Salz
Majoran; gerebelt
Füllung
3 Äpfel
200 g Backpflaumen, eingeweicht;
- entsteint
2 El. Zucker
1/2 Tl. Gemahlenem Zimt
4 El. Schwarzbrot; gerieben
2 El. Weinbrand
Garensobe
Wasser; heiß
Salzwasser; kalt
1 El. Speisestärke; oder doppelte
- Menge, zum Andicken
4 El. Sahne
2 El. Apfelmus
Weinbrand; zum Abschmecken
Zubereitung: Gans unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, Keulen und Flügel mit Küchengarn am Rumpf befestigen, die Gans innen mit Salz gerebeltem Majoran einreiben. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen in Scheiben schneiden, mit eingeweichten, entsteinten Backpflaumen, Zucker, gemahlenem Zimt, geriebenem Schwarzbrot und Weinbrand vermengen, die Gans damit füllen, mit Küchengarn zunähen. Die Gans mit dem Rücken nach unten auf den Rost in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben, etwas heißes Wasser hineingießen. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Gans stechen, damit das Fett besser ausbraten kann. Das sich sammelnde Fett ab und zu über die Gans gießen, hin und wieder auch abschöpfen. Sobald der Bratensatz bräunt, etwas heißes Wasser hinzugießen, die Gans ab und zu mit dem Bratensatz begießen, verdampfte Flüssigkeit nach und nach ersetzen etwa 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen, die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön kross wird die gare Gans auf einer vorgewärmten Platte anrichten (Fäden entfernen), warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser loskochen, durch ein Sieb gießen, mit Wasser auf 500 ml (1/2 l) auffüllen, auf der Kochstelle zum Kochen bringen. Speisestärke mit Sahne anrühren, den Bratensatz damit binden, Apfelmus unterrühren, mit Weinbrand abschmecken. Bratzeit: 2 1/2 - 3 Stunden bei 175-200 °C (Gas: Stufe 3-4)

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Pommerscher Gänsebraten

Zutaten:
1 Gans; jung, ca. 3 kg
Salz
6 Äpfel; säuerlich (-8)
- z.B. Boskop
3 El. Schwarzbrot (-4); gerieben
2 El. Rosinen
2 El. Zucker
1/8 l Fleischbrühe
1 El. Mehl; (-2)
Pfeffer
Zubereitung: Die Gans ausnehmen, waschen und trockentupfen, dann innen und auben mit Salz einreiben. Die Äpfel schälen, in Achtel teilen und das Kernhaus entfernen. Das geriebene Schwarzbrot, die Rosinen, etwas Salz und den Zucker mit den Apfelspalten mischen. Die Bauchhöhle der Gans locker damit füllen, die Öffnung mit Holzspieben verschlieben. Die Flügel verschränken, die Keulen am Körper mit Küchengarn festbinden. 1/2 l Wasser in die Bratenpfanne vom Backofen gieben. Die Bratenpfanne in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene setzen. Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost legen. Den Rost auf die Bratenpfanne setzen. Die Gans bei 200°C (Gas Stufe 3) braten, nach 1 h Bratzeit umdrehen. Dann noch ca. 1 1/2 - 2 h weiterbraten, je nach Gewicht. Zwischendurch die Haut anstechen, damit das Fett ausbrät. Zuletzt etwas Salzwasser über die Brust streichen, damit die Haut schön kross wird. Die Gans auf einer Bratenplatte im abgeschalteten Backofen warm halten. Den Bratenfond in einen Topf schütten, etwas Brühe in die Pfanne gieben und den Bratensatz lösen. Das Angebratene vom Pfannenrand mit einem Pinsel lösen, ebenfalls in den Topf gieben. Das Fett so weit wie möglich abschöpfen, die Sauce mit etwas angerührtem Mehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Gans werden Salzkartoffeln und Apfelrotkohl gereicht.

Gänseflomen (Brotbelag) (Wolfgang Noffke)

Fett aus dem Innern der Gans entnehmen, wässern und mit Salz u. Majoran kräftig rühren. Im Kühlschrank fest werden lassen. Achtung, nicht kochen!
(Vorsicht! Salmonellen)

Schwarzsauer

Blut der geschlachteten Gans auffangen, mit Gänseklein, Backobst u. Mehlklimpern (Klöbe) kochen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Gelbes Huhn (Karl Heinz und Mathilde Dreifke)

Zutaten:

1 Suppenhuhn, 1 Paket Rosinen, 1 EL Mehl, 2 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Schuss Sahne, 2 TL Zucker, Saft von 1/2 Zitrone, Brühe vom Huhn

Zubereitung: Huhn kochen, von den Knochen lösen, klein schneiden, Brühe f. Sauce aufbewahren

Sauce: Rosinen ausquellen lassen, erhitzen, nicht kochen, restliche Zutaten zusammen rühren, Rosinen darunter mischen, abschmecken

Gänseleberpastete

500 g Gänseleber
300 g Schnitzelfleisch
500 g Speck
Speckscheiben zum auskleiden und abdecken der Kastenform
2 Eier
2 Zwiebeln
1/8 L Milch
2 EL Butter
1 EL Mehl
Salz, Majoran

Leber, Fleisch und Speck fein durchdrehen. Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter goldgelb anschwitzen. 1/8 L Milch zugeben und ca. 5 Minuten köcheln. Abkühlen lassen und zu der Fleischmasse geben, kräftig durchrühren; Eier und Majoran zugeben.
Eine Kastenform mit dünnen Speckscheiben auslegen, die Masse einfüllen und mit weiteren dünnen Speckscheiben abdecken. Das ganze mit Aluminiumfolie zudecken und bei 90° im Wasserbad bei Mittelhitze im Backofen garen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Spickgans mit Pellkartoffeln

1 Frische Gans ersatzweise (Wenn man nicht selber räuchern kann oder räuchern lassen kann, dann ersatzweise 500 g Geräucherte Gänsebrust)
400 g Feldsalat
80 g Marinierter Kürbis
1 1/2 kg Kartoffeln
200 ml Sauerrahm
1 Bd. Schnittlauch
6 El. Öl
2 El. Weinessig (5%)
1 Schalotte
Petersilie
Majoran
50 g Butter
Die Gänsebrust mit einem scharfen Messer auslösen, dass die Brusthälften zusammen hängen bleiben. Die Brust von allen Seiten mit reichlich Pökelsalz einreiben, etwas pfeffern, und 3 bis 7 Tage in einem geschlossenen Gefäß an einen kühlen Ort stellen, so dass die Brust in der sich bildenden Lake gut durchpökeln kann. Dann die Brust herausnehmen, die beiden Hälften zusammenklappen und die offenen Randseiten mit einem Faden zusammennähen. Die Gänsebrust dann in der Räucherkammer mit Buchenholzrauch mindestens 7 Tage kalt räuchern. Das Poekeln bzw. Räuchern übernimmt nach Absprache der örtliche Schlachterfachbetrieb. Nachdem die Pellkartoffeln aufgesetzt sind, wird der Salat vorbereitet: Essig und Öl verrühren, die kleingehackte Schalotte, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und alles zusammen mit einem Rührstab pürieren. Den gewaschenen Feldsalat in die Sobe stippen und auf den Tellern anrichten. Die marinierten Kürbissternchen dazugeben. Anschliebend den Sauerrahm mit etwas Schnittlauch verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die gut durchgekühlte Gänsebrust in möglichst dünne Scheiben schneiden, auf die Teller geben und rasch mit den gepellten und in heiber Butter geschwenkten Kartoffeln servieren.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Gemüse und anderes Grünes

Löwenzahnsalat

Am besten schmecken die ganz zarten Blättchen. Diese schneidet man dicht an der Wurzel ab, wäscht sie mehrmals und lässt sie gut abtropfen, die Blättchen 2 - 3mal durchschneiden und mit Salatsobe durchmengen.

Rote-Bete-Salat

150 g rote Bete schälen und in Scheiben schneiden und in wenig kochendem Salzwasser Gardünsten. 1 Teel. Zwiebelwürfelchen, 1/2 Teel. geriebener Meerrettich und 1 Messerspitze geriebenem Kümmel darüberstreuen und den Salat mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Kürbispfanne (Jens Haferlach)

Zubereitung - Boden

10-12 faustgroße Kartoffeln reiben mit etwas Salz in die Pfanne geben,
100g Rippenspeck und reichlich Backpflaumen ohne Stein hineindrücken.
Ein paar Butterflöckchen oben auf geben und 2-3 Esslöffel Mehl unterrühren.
Den Boden 45 Minuten bei 180 Grad backen (Gas Stufe 3, Heißluft 200 Grad)

Inzwischen:
2 Pfund Kürbis schälen und in Stücke schneiden, in Salzwasser aufkochen,
Wasser abgießen. 1/2 l Milch, 4 Eigelb, 200g Mehl, 1 Pck. Vanille-Pudding,
2-3 El. Zucker, 1 Pck. Vanille-Zucker - alles mit dem Kürbis verrühren
Eiweiß zu Schnee schlagen und zuletzt unter die Kürbismasse heben

Auf den Kartoffelboden schütten

Nochmals 40-50 Min. bei 160 Grad backen

Mindestens 1/2 Stunde auskühlen lassen - warm essen!

Buchweizengrützsuppe

160 g Buchweizengrütze
1 1/2 L Milch
2 Teel. Zucker
Salz
1 EL Butter

In 1/2 l kochendes Wasser die Buchweizengrütze einstreuen und fast gar kochen. Die Milch zugießen und ca. 10-15 Minuten kochen. Zucker, Salz und Butter zugeben, umrühren und servieren.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Steckrübentopf

Zutaten (4-6 Personen)
400 g Schweinebauch oder Kassler
3 Zwiebeln
1,5 Kg Steckrüben
750 g Kartoffeln
1 EL Öl
1 L Brühe
3-4 EL Majoran
3 kleine Birnen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Fleisch in Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und in Würfelchen schneiden. Steckrüben und Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden.
Die Fleischstücke mit Zwiebeln im heißen Öl scharf anbraten. Steckrüben und Kartoffeln zufügen. Die Brühe dazugießen, den Majoran zufügen und alles ca. 15 Minuten weich kochen. Birnen waschen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in Spalten schneiden, in den Topf geben und weitere 5 Minuten mitgaren. Zum Schluss den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauerampfersuppe

200 g Suppenknochen, 300 g Suppenfleisch
1 Möhre
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
2 Kartoffeln
1 kg Sauerampfer
1/4 l Brotbier
Kräuter
1-2 EL saure Sahne

Eine Fleischbrühe aus dem Wurzelwerk, den Knochen und Fleisch bereiten.
Das gare Fleisch herausnehmen (Knochen natürlich auch). In die kochende Brühe die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln geben und fast gar kochen. Den gewaschenen und geschnittenen Sauerampfer sowie den Brotbier zufügen und fertig garen. Das kleingewürfelte Fleisch wieder in die Suppe geben, mit gehackten Kräutern bestreuen und mit der sauren Sahne begießen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Rotkraut

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden. Achtung: keine Gefäße aus Aluminium verwenden! Rotkohl verfärbt sich beim Kochen in Alupfannen blaugrau und bekommt einen leichten Metallgeschmack.

Variante 1:
Nudelig fein geschnitten, überbrüht, in Gänse- oder Schweineschmalz (mit gehackten Zwiebeln und Apfelscheiben) und Bouillon gedünstet, mit Salz, Piment, Wacholderbeeren, Zucker und Essig gewürzt.

Variante 2:
Nudelig fein geschnitten , überbrüht, abgetropft, mit Apfel- und Zwiebelscheiben, in Gänse- oder Schweineschmalz angeschwitzt, in Bouillon mit Salz, Zucker, Piment, eine Prise Zimt und Essig gewürzt, gedünstet; mit Stärke gebunden, kurz vor dem Garwerden etwas Johannisbeergelee beigefügt.

Variante 3:
Geschnitten, abgebrüht, mit Apfelscheiben, Schweineschmalz und Kümmel gedünstet, mit Salz, Zucker und Essig gewürzt.

Variante 4:
Gehackte, in Butter angeschwitzte Zwiebeln, mit etwas Wasser angegossen, grobgehacktes Rotkraut und einige Apfelwürfel beigefügt, mit Salz, Zucker, Zimt, Piment, Muskatnuss, gestoßenen Nelken und Essig gewürzt und gar gedünstet.

Variante 5:
Mit Schweineschmalz, Wacholderbeeren und gehackten Zwiebeln in Weißwein gedünstet, mit gedünsteten Backpflaumen und Rosinen garniert.

Variante 6:
In Rotwein und Schweineschmalz mit Zwiebelscheiben und Schinkenabschnitten gedünstet, mit gedünsteten Backpflaumen und Rosinen garniert.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Süßes und Saures

Süßsaurer Kürbis

3 Kg Kürbisstücke
1 L Essig
1 L Wasser
750 g Zucker
10 Nelken
20 Pfefferkörner
1 Teel. Salz

Den möglichst nicht zu reifen Kürbis schälen, das weiche Innere und die Kerne entfernen und das feste Kürbisfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Wasser, Essig, Zucker und Salz gut durchkochen, die Gewürze dazugeben und weitere 10 min kochen. Die vorbereiteten Kürbisstücke dazugeben und auf kleiner Flamme kochen, bis sie glasig sind. Das ganze dann zugedeckt über Nacht stehen lassen. Die Kürbisstücke durch ein Sieb gießen, den Saft auffangen und noch mal aufkochen. In der Zwischenzeit die Kürbisstücke in größere Gläser oder Steintöpfe füllen, mit der heißen Flüssigkeit auffüllen und die Gefäße luftdicht verschließen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Sauerfleisch

750 g Schweinebauch ohne Knochen
3-4 Spitzbeine
500 g Schweinekopf (mit Schweinsohr)
3 Zwiebeln
1 grobe Möhre
1/2 mittelgrobe Knolle Sellerie
Salz, Essig, Zucker, Lorbeerblatt, Pfefferkörner

Das gut gewaschene Fleisch (Spitzbeine halbieren) mit soviel kaltem Wasser ansetzen, dass es gerade bedeckt ist, langsam zum Kochen bringen, gut abschäumen, die geschälten Zwiebeln, grobe Stücke von Möhren und Sellerie, zwei Lorbeerblätter und 10 zerdrückte Pfefferkörner dazugeben, leicht salzen und langsam, unter häufigem Abschäumen, gar kochen (wenn nötig, etwas kaltes Wasser nachgieben; das Fleisch sollte immer knapp von Flüssigkeit bedeckt sein). Das gar- aber nicht zu weich gekochte Fleisch aus der Brühe nehmen, von den Knochen lösen und in grobe Stücke schneiden und abwechselnd mit dem mitgekochten Wurzelwerk (Zwiebeln geviertelt, Möhre und Sellerie in Scheiben) in eine Schüssel schichten. Die Brühe durchseihen, mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, über das Fleisch gieben und kalt stellen. Vor dem Servieren das Sauerfleisch in Scheiben schneiden und Schwarzbrot oder alternativ mit Bratkartoffeln und sauerer Gurke servieren.

Pochierte Eier mit Kräutersobe

Zutaten:
für die Sobe
1 Zwiebel
1 EL Öl
300 ml Brühe
200 ml Milch (oder Sahne)
Mehl für Mehlschwitze
je 1/2 Bd. Schnittlauch, Petersilie oder Kerbel
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat

Auberdem:
Essigwasser zum Pochieren
8 Eier

Zubereitung:

Für die Sobe die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, das Speiseöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig schwitzen. Mit der Brühe ablöschen, mit der Milch auffüllen und zum Kochen bringen. Das ganze dann mit der Mehlschwitze abbinden. Die verlesenen, gewaschenen und feingehackten Kräutern in die Sobe geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Essigwasser in einem Topf erhitzen, je ein Ei vorsichtig in einer Schöpfkelle aufschlagen und vorsichtig und langsam in das köchelnde Essigwasser gleiten lassen und pochieren.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Die fertigen Eier zusammen mit der Kräutersobe mit Stampfkartoffeln oder Pellkartoffeln servieren.

Variante Verlorene Eier (Wolfgang Noffke):

statt Kräutersobe die bekannte und bei Kindern vielgeliebte süßsaure Sobe.

Brühe mit Zitronensaft, Zucker und Essig abschmecken und mit einer Mehlschwitze andicken.

Schmorgurken

Mehl
Essig
Zucker
3 grobe gelbe Salatgurken
10 g Butter
250 g Durchwachsener Speck, fein gewürfelt
150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
Salz
Pfeffer

Die Gurken schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel entfernen. Von der Blüte her (Achtung, Zungenprobe ob es bitter schmeckt, wenn ja etwas entfernen) in 2 cm breite Scheiben schneiden. In einem Sud aus Wasser, Essig, Salz und Zucker (wie süßsaure Sobe zubereiten) glasig bissfest kochen. Aus Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, darauf achten, dass das Mehl nicht braun wird und damit die Sobe andicken. Die Zwiebeln und den Speck schön braun braten und mit in die Sobe geben. Nochmals abschmecken und mit Stampfkartoffeln servieren.

saures Gemüse

1 kleinen Blumenkohl
300 g kleine grüne Bohnen
300 g Möhren
10 kleine Gurken
200 g kleine Zwiebeln
Salz
1 1/2 L Essig
150 g Zucker
1 Teel. Gewürzkörner
1 EL Senf
1 EL Weißwein

Die Blumenkohlröschen und die in dicke Scheiben geschnittene Karotten getrennt in leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen, mit der Schöpfkelle herausnehmen und beiseite stellen. In dem noch kochenden Wasser die abgezogenen Bohnen garen. Die Gurken schälen in kleine Stücke schneiden, über Nacht mit etwas Salz durchziehen lassen. Das abgetropfte Gemüse und geschälte Zwiebeln gemischt in Tontöpfe füllen. Den Essig mit Zucker und Gewürzkörnern

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

aufkochen und abkühlen lassen. Senf und Wein hinzufügen, durchrühren und über das Gemüse geben. 2-3 Tage zugedeckt kühl und dunkel stehen lassen.

Süßes und Feines

Mohnkuchen (Jens Haferlach)

Zutaten:
- 1/4 Pf. Mohn
- 1/2 Ltr. Milch
- 150 gr. Margarine
- 4-5 El. Grieß
- 3 Eier
- 1 Pkg. Vanille-Zucker
- Rum
- Prise Salz
- 2 El. Sultaninen (Rosinen)
- Zucker nach Geschmack

Zubereitung:
Zur Milch, Mohn und Grieß geben, solange rühren bis es kocht. Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen, dann weitere Zutaten hinzu: Butter, Eigelb, Zucker nach Geschmack, Salz, Vanille-Zucker und alles gut verrühren. Die Sultaninen dazu. Zuletzt die 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig darunter heben. Alles auf den Teig geben. (Teig anfertigen oder einfach einen Mürbeteigboden oder Obstboden aus der Packung nehmen) E-Herd vorheizen 200°C und 40-50 Min. backen

Tipp: Sultaninen vorher in Rum einlegen und ziehen lassen. Mit dem Rum in die Masse geben.

Goldschnitten (Mathilde Rettke)

Brot in fingerdicke Scheiben schneiden. Zwei tiefe Teller bereitstellen. In den ersten gibt man kochende Milch, auf den zweiten 60 g geriebene Mandeln und ein Essl. Zucker mit 2 Eiern verrühren. Die Brotscheiben erst in den Teller mit der Milch legen, abtropfen lassen, dann in den zweiten Teller legen (wie Schnitzel). Die marinierten Brotscheiben in Schmalz oder Butter goldbraun ausbacken.

Mürbeteig (Jens Haferlach)

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl

Alles zu einem Teig bereiten und 1-2 Stunden in den Kühlschrank (in Pergament oder Alufolie)

Milchklimpern (Manfred Pollex)

In die aufkochende Milch werden Mehlklößchen (Mehl und Wasser vermengt) gegeben. Eine Prise Salz oder Zucker. (Mit eingekochten Kirschen als Kirschklimpern oder zu Schwarzsauer)

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Klüter

3/4 L Milch
3/4 L Wasser
1 Ei
200 g Mehl
Salz Wasser
Zucker

Milch und Wasser zum Kochen bringen.
Aus Ei, Mehl, Salz und Wasser einen dickflüssigen Brei rühren. Diesen unter langsamen Rühren in die kochende Milch einlaufen lassen, so dass sich "Klüten" bilden. Diese dann auf kleinster Flamme ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Suppe noch mit Zucker abschmecken. Nach Wunsch mit gemahlenem Mohn bestreuen.

Pfefferküchlein

reichlich 1 Kg Mehl
2-3 Eier
10 EL Zucker
Salz
Zimt
Mohn
Butter
1/4 L Sauermilch
Honig

In das gesiebte Mehl die Eier schlagen, Zucker, Salz, Zimt, gewaschenen Mohn, weiche Butter sowie die Sauermilch zugeben und einen Teig rühren. Den Teig dann in Folie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach ca. 1 cm dick ausrollen und Kreise oder Halbmonde ausstechen. Auf einem gefetteten Blech setzen und vor dem backen mit unverdünntem Honig oder mit in Mohn vermischten Zucker bestreuen.

Bratäpfel (mehrere Einsender)

Rezept 1:
4 mittelgrobe, säuerliche Äpfel waschen, trockenreiben, Kerngehäuse herausstechen
80 g Rosinen waschen, trockentupfen, in eine Schüssel geben, 80 g Mandelblättchen, 80 g weiche Butter, 1 EL Anis, 1 EL Zucker dazugeben und alles gut vermischen und in die Äpfel füllen, dann die Äpfel auf ein Backblech setzen und im Backofen bei 200°, Gas Stufe 3 in 20 - 25 Minuten braten. 4 EL Honig auf die Teller legen und über jeden Apfel einen Esslöffel Honig laufen lassen

Rezept 2:
4 Äpfel
2 EL gehackte Mandeln
2 EL Rosinen
4 TL Honig
1/2 TL Zimt
etwas Butter

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Heizen Sie den Ofen auf 180-200°C vor. Waschen Sie die Äpfel und stechen Sie anschliebend nur das Kerngehäuse aus. Stellen Sie die Äpfel in eine mit Butter bestrichene Auflaufform.
Vermischen Sie die Mandeln mit den Rosinen, dem Zimt und dem Honig und füllen Sie diese Mischung in die Äpfel. Legen Sie auf jeden Apfel ein Stückchen Butter und schieben Sie sie in den Ofen.
Backen Sie die Bratäpfel etwa 25-30 Minuten.

Rezept 3:
4 grobe, aromatische Äpfel
75 g Marzipanrohmasse
1 Messerspitze Zimt
3 Esslöffel Sahne
Zubereitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Äpfel waschen und trocken tupfen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herausschneiden. Die Marzipanrohmasse mit dem Zimt und der Sahne verquirlen und die Äpfel damit füllen. Die Bratäpfel in die Auflaufform setzen und in den Ofen (Mitte, Umluft bei 160°) ca. 30 Minuten backen.

Tipp : Dazu passt sehr gut eine heiße Vanillesauce oder auch warm mit jeweils einer Kugel Vanilleeis servieren.

Mohnbrötchen

15 g Hefe
1/4 L Milch
2 1/2 EL Butter
1 Ei
150 g Zucker
Salz
760 g Mehl
200 g Mohn
1 Teel. Öl

Die Hefe in etwas warmer Milch auflösen, Salz zugeben, die Hälfte des Mehls einschütten und sorgfältig einen glatten Teig kneten. 2-3 h an einem warmen Ort gehen lassen.
Wenn der Teig aufgegangen ist und sich zu setzten beginnt, dann restliches Mehl, Ei, Milch, Öl und Butter zugeben und solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand zu lösen beginnt. Dann nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich der Teig um das zweifache vergröbert hat, diesen zusammenstoben und erneut zum aufgehen stellen.
Den Teig auf einen mit Mehl bestäubten Tisch legen und in Stücke von 2 cm Dicke teilen. Daraus Brötchen formen, mit Ei bestreichen und mit Mohn bestreuen. Auf ein gefettetes Blech legen und in der Röhre backen.

Blance Manger (Mathilde Rettke)

3/4 L Milch, 40 g Zucker, 40 g Stärke, 2-3 Eier, ein Stückchen Vanille und Butter werden gekocht in eine Schüssel gegeben, kalt gestellt und wenn sie steif ist gestürzt.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Bienenstich

Für den Hefe-Teig:
40 g Backhefe
500 g Mehl
100 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
1 Ei
50 g weiche Butter
Salz

Für die Füllung: 1 Schüssel Blance Manger (Rezept siehe S. 30)

Für den Belag:
100 g Sahne
50 g Butter
2 EL flüssiger Honig
100 g Zucker
200 g Mandelblättchen

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt 30 min gehen lassen. Für den belag Sahne, Butter, Honig und Zucker kurz aufkochen lassen. Die Mandeln untermischen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen. Die Mandelmasse darauf streichen. Den Kuchen nochmals 10 Minuten gehen lassen, dann in den Ofen geben und ca. 20 Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Den Kuchen vierteln, dann horizontal halbieren. Die Creme auf die unteren Viertel streichen und die oberen Stücke wieder aufsetzen.

Rosinenbrot

80-100 g Hefe
1 bis 11/4 l Milch
Salz
1,6 - 2,4 Kg Mehl
1 El Honig
6-8 Eier
100 g Rosinen
1/4 l saure Sahne
100 g Butter

Die Hefe in etwas warmer Milch auflösen, Salz zugeben, die Hälfte des Mehls einschütten und sorgfältig einen glatten Teig kneten. 2-3 h an einem warmen Ort gehen lassen.
Wenn der Teig aufgegangen ist und sich zu setzten beginnt, dann restliches Mehl, Honig, Eier, Rosinen, Milch, Sahne und Butter zugeben und solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand zu lösen beginnt. Dann nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich der Teig um das zweifache vergrößert hat, diesen zusammenstoben und erneut zum aufgehen stellen. Danach den (bis auf einen kleinen Teil) Teig auf dem Tisch gut ausklopfen und in eine gefettete Form geben. Vom restlichen Teig Figuren ausstechen und den Brotlaib damit verzieren. Alles mit geschlagenem Ei bestreichen und ca. 30-40 Minuten backen. (Holzstäbchenprobe)

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Holundersuppe

Zutaten
½ L Wasser
300 g Holunderbeeren
50 g Honig
Zitronensaft
200 ml süße Sahne

Zubereitung
Wasser, Holunderbeeren, Honig und Zitronensaft in einem Mixer pürieren. Die Masse in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Die Suppe auf vorgewärmte Suppenteller füllen, Sahne steif schlagen und auf jeden Teller ein bis 2 El geben (möglichst heiß servieren!).

Gerührte Linzentorte (Mathilde Rettke)

Rühre 250 g Butter schaumig, rühre 250 g Zucker und 7 Eigelb ebenfalls mit, bis es recht schaumig ist. Darunter menge 250 g geriebene Mandeln, etwas Zitronat, Zitrone (geriebene Schale), Zimt und Nelken (geriebene), zuletzt 125 g Mehl und den Eischnee der 7 Eiweiß unterheben. Man backe die Torte bei gelinder Hitze etwa eine Stunde.

Zitronentorte (Mathilde Rettke)

Einen Blätterteig, einige Zitronen, Zucker, Biskuit.
Den Blätterteig backen, noch warm mit Zucker bestreuen, (geschälte) dünne Zitronenscheiben dicht aneinander darüber gelegt, gehörig gesüßt, mit Biskuitscheibchen belegt. Darauf gibt man den Guss aus: 4 Eier, ½ Liter Sahne und Zucker gut mit dem Schneebesen geschlagen.
Die Torte so lange in den Ofen gestellt (leichte Hitze, damit der Guss nicht zu dunkel wird), bis der Guss dick geworden ist.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Obstsuppe

Zutaten für 4 Personen
500 g Obst nach Wahl
Zucker
1 L Wasser
Zimt
1 EL Speisestärke

Griebklöbe
1/2 L Milch
250 g Grieb
Salz
Zucker
1 Ei

Zubereitung:
Das gewaschene Obst putzen und in kleine Würfel schneiden. Im Wasser mit Zucker und Zimt gar kochen. Die Obstsuppe mit der angerührten Stärke binden.
Für die Griebklöbchen die Milch mit Grieb, Salz und Zucker im Topf erhitzen und so lange kochen, bis sich die Masse vom Topf löst. Die Masse etwas abkühlen lassen und ein Ei untermischen. Mit 2 Löffeln Klöbe formen. Die Klöbe in der kochenden Suppe gar ziehen lassen.

Klackerklieben

11/2 L Milch
150 g Mehl
3 Eier
1 EL Zucker
Salz

Mehl, Eier, Zucker, Salz und etwas Wasser zu einem dicklichen Teig verrühren. Die Milch zum kochen bringen, den Teig in Fäden langsam einlaufen lassen und bei mäßiger Hitze weiterkochen, bis die Mehlklieben zur Oberfläche aufsteigen. Die Suppe sehr heiß servieren, nach Geschmack noch etwas Zucker, mit Vanillezucker gemischt, überstreuen.

Brotbier (Erfrischungsgetränk! aus angegorener Gersten-Honig-Mischung)

300 g altbackenes getrocknetes Grau- oder Schwarzbrot (in Scheiben)
50 g Gerste
100 g Honig
8 L Wasser

Das Brot auf kleiner Flamme leicht anrösten. In einem Holzfässchen heißes Wasser gießen, das geröstete Brot, die grobgemahlene Gerste und den Honig zugeben, alles gut vermischen und 2-3 Tage zum Säuern an einen dunklen kühlen Ort stellen. Regelmäßig den gebildeten Schaum abschöpfen. Den Kwas 5-6 Tage kalt stehen lassen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Holunderblütenmilch-Kaltschale mit Karotten

Zutaten
850 ml Milch
150 ml Sahne
4 Holunderblütendolden
180 g Zucker
½ El Stärkemehl, 3 El kalte Milch zum anrühren
2 verquirlte Eigelb
2 junge Karotten

Zubereitung
Milch, Sahne, Zucker und Holunderblütendolden aufkochen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Die mit kalter Milch angerührte Speisestärke dazugeben und kurz aufkochen. Eigelb gut verrühren, mit etwas heißem Milchgemisch vermengen und alles in die Masse geben. Nicht mehr kochen, sofort abseihen und gut abkühlen lassen. Vor dem Servieren die feingeschabten Karotten auf Teller verteilen und mit der Holunderblütenmilch-Kaltschale auffüllen. Eventuell: mit Beeren garnieren.

Weihnachtsstolle (Jens Haferlach)

Zutaten:
2500 g Mehl
1250 g Butter
875 g Zucker
1250 g Sultaninen (Rosinen)
125 g süße Mandeln
50 g bittere Mandeln oder ein Fl. Aroma
175 g Zitronat
Saft von 1 Zitrone
1/2 abgeriebene Zitrone
1 kl. Glas Rum
1/4 l Milch
250 g Hefe
etwas Muskat
Prise Salz

Mehl in Schüssel geben
Hefe in Tasse auflösen, mit der Milch und 2 El. Zucker
alles zusammen zu einem nicht zu festen Hefestück kneten - ca. 2 Stunden gehen lassen

dann sämtliche vorbereiteten Zutaten hinzu geben, einen festen Teig kneten, nochmals 4 Stunden gehen lassen, danach den Teig abwiegen

3 Pfund (1,5 kg) pro Stolle, nochmals durcharbeiten, Stollen formen, noch 1 Stunde gehen lassen

danach in den vorgeheizten Ofen auf Stufe 3 eine Stunde backen. Das ganze natürlich nicht erst im Dezember.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

(Der fertige Stollen sollte dann in ein Küchentuch fest eingerollt werden, in einem Blechbehälter kühl und trocken gelagert werden (ca. 1 Monat). Vorsicht Schimmelgefahr bei unsachgemäßer Lagerung.
Am Tag des Verzehrs wird dann dick gebuttert und gezuckert - in mehreren Schichten mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Diese Prozedur mehrmals wiederholen, die Butter-Zuckerschicht sollte schon ca. 1 cm dick sein.)

Fastnachtsküchlein (Mathilde Rettke)

500 g Mehl, 3 Eier, 100 g Butter, etwas Salz, 2 Löffelchen Backhefe und Milch wird zu einem glatten Teig verarbeitet. Nachdem er aufgegangen ist, rollt man ihn 2 messerrückendick aus, schneidet dann mit den Teigrädchen schräge Vierecke und bäckt sie im heißem zerlassenen Schmalz gelbbraun.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Schneeball

4 Eier
4 Ebl heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pkch. Vanillezucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
500 g Schlagsahne
1 Dose Ananas (oder andere Früchte)
1 Tasse Eierlikör

Eier mit Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 175°C ca.15 min backen. Den Kuchen noch warm in eine Schüssel bröseln. Sahne steif schlagen, Ananas klein schneiden (0,5-1cm) und zusammen mit dem Eierlikör über die Brösel geben und mit den Händen vermischen. Aus dieser Masse "Schneebälle" formen und in Kokosflocken wälzen. Über Nacht im Kühlschrank etwas fest werden lassen.

Alternativvariante wäre noch: Ananas durch Kirschen, Eierlikör durch Amaretto und Kokosflocken durch Schokoflocken zu ersetzen; bzw. statt in Kokosflocken z. B. in geraspelter weißer Schokolade wälzen oder einen Teil des Tortenbodens zerkrümeln und die Bälle darin wälzen. Sehr gut kann man auch anstatt Ananas eine Dose Fruchtcocktail oder Mandarinen oder kleingeschnittene Pfirsiche nehmen. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Für die schlankere Linie statt 500g Schlagsahne 250g Sahne und 250g Magerquark nehmen.

Schneeball (Mathilde Rettke)

1 1/8 L Milch, 3 Eier, 100 g Zucker, 1 Obertasse geriebene Mandeln, 1 Vanille und etwas ganzen Zimt. Die Milch mit den Mandeln, Zucker und Gewürzen werden zum kochen gebracht. Das Eiweiß mit einem Quirl zu einem festem Schaum aufschlagen, bergartig geformt, auf die kochende Milch gegeben und überbrüht. Dann legt man ihn in eine tiefe Schale und gibt die Eidotter mit walnussgroßer Butter gut verrührt in die noch warme Milch zusammengemischt und schüttet die starkgequirlte Soße zum Schneeball.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Soßen

Sardellensoße (Mathilde Rettke)

Man reinige, wasche und hacke 12 Sardellen recht fein, dann schwitzt man einige gehackte Schalotten in Butter, lasse darin 1-2 Löffel Mehl gelb werden, rührt soviel Wasser hinzu, dass eine recht sämige Soße werde, gibt Pfeffer, Lorbeerblatt, 2-3 Zitronenscheiben und die Sardellen dazu und lasse alles aufkochen.

Milchsoße

4 EL Mehl
4 EL Butter
3/4 L Milch
Salz

Das Mehl in der Butter leicht anschwitzen, nach und nach die heiße Milch unterrühren und unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen lassen und abschließend mit Salz abschmecken.

Hagebuttensoße (Mathilde Rettke)

2 Esslöffel voll Hagebuttenmark werden mit etwas weißem Zucker und Zimt aufgekocht, 1 Löffel voll Zucker gebrannt und mitgekocht und soviel Stärke oder Kartoffelmehl mit Wasser durchgerührt und dazugeben, bis die Soße gut bindet.

Stippsoße (Manfred Pollex)

Mehlschwitze und Wasser eine sämige Soße herstellen, mit ausgelassenen Speckwürfeln überbraten. Dazu Grilltuffle (Pellkartoffeln).

Weiße Soße

2 EL Mehl
3/4 L Fleischbrühe
1/2 Zwiebel
1/2 Petersilienwurzel
3 EL Butter
1 Ei
Salz
Zitronensaft

Das Mehl in Butter anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Mit durchgeseihter Fleischbrühe anrühren und auf kleiner Flamme 5 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen und dann das Eigelb, welches mit etwas Soße, Salz, Butter und Zitronensaft angerührt wurde, unterrühren. Kleingeschnittene Zwiebel und Petersilienwurzel in der restlichen Butter goldgelb andünsten und in die fertige Soße geben.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Kräutersobe

1 Zwiebel
1 EL Öl
300 ml Brühe
200 ml Milch (oder Sahne)
Mehl für Mehlschwitze
je 1/2 Bd. Schnittlauch, Petersilie oder Kerbel
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, das Speiseöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig schwitzen. Mit der Brühe ablöschen, mit der Milch auffüllen und zum Kochen bringen. Das ganze dann mit der Mehlschwitze abbinden. Die verlesenen, gewaschenen und feingehackten Kräutern in die Sobe geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Rosinensobe (Mathilde Rettke)

Lasse ein walnussgrobes Stück Butter heiß werden, darin geschnittene Zwiebel und 1-2 Löffel Mehl gelbbraun und rühre dann Wasser dazu, bis eine sämige Sobe entsteht. Gebe gestobene Nelken; pfeffer, Salz, Rosinen, klein geschnittene saure Gurken dazu. Lasse die Rosinen etwas kochen und füge etwas Zucker bei.

Zwiebelsobe

2 x 1 EL Butter
1 EL Mehl
375 ml Brühe
2 bis 3 Zwiebeln
Pfeffer, Salz
2 EL Essig

Das in Butter angeschwitzte Mehl mit der Fleischbrühe verrühren. Die kleingeschnittenen Zwiebeln goldgelb in Butter anrösten, Salz, Pfeffer und Essig zugeben und dick einkochen. Unter Rühren die Brühe zugeben und aufkochen lassen. Nach Belieben kann die Sobe noch mit 1 EL Senf abgeschmeckt werden.

Meerrettichsobe

450 g frischer Merrettich
1 EL Zucker
Salz
1/4 L Essig
1/2 L Wasser

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Die Meerrettichwurzeln waschen, schälen und fein reiben. Zucker, Salz, Essig und Wasser zugeben und vermischen. Man kann hier auch die Essigmenge verringern und statt dessen saure Sahne nehmen. In einem Ton- oder Steintopf aufbewahren.
Diese Sobe reicht man zu kaltem Fisch oder Fleischspeisen.

Mayonnaise (Mathilde Rettke)

Man rührt 4 Eigelb in eine Schüssel, gibt unter fortwährendem Rühren tropfenweise ¼ L Olivenöl zu, einige Körnchen Salz und etwas Essig. Man rühre alles schaumig und stelle es auf Eis (der Kühlschrank tut es auch) zum dick werden.

Salatsoben

Öl und Essig im Verhältnis 3 : 1, Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack. Statt Essig kann man auch Zitronensaft verwenden - hier benötigt man etwas mehr im Mischungsverhältnis.

1 EL Essig, je 2 EL Öl und saure Sahne, 1 Teel. Senf, 2-3 EL gehackte frische Kräuter, Salz und Pfeffer

3 EL Quark, 100 ml Joghurt, 2 frische Eigelb, 1 Teel. Senf, 1-2 EL gehackte frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker

Gelee und Aufstrich

Holunder-Apfel-Aufstrich

Zutaten
500 g Holunderbeeren
500 g Äpfel; grobgehackt
300 ml Wasser
ca. 500 g Zucker je 60 cl Saft

Zubereitung
Die Früchte mit dem Wasser in einen groben Behälter oder Kochtopf geben. Im Backofen bei 140 Grad zugedeckt etwa 2 Stunden erhitzen, bis der Saft austritt und die Früchte blass und weich werden. Vorsichtig, ohne die Früchte zu zerquetschen, den Saft herauspressen. Den gewonnen Saft abmessen. Man rechnet 500 Gramm Zucker je 60cl Saft. Den Saft und die entsprechende Menge Zucker in einen Topf füllen und etwa 30 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen, bis der Gelierpunkt erreicht ist. (Löffelprobe: Man nehme einen Teelöffel voll Gelee und gibt dieses auf einen flachen Unterteller, wenn es in kürzester Zeit fest wird, ist der Gelierpunkt erreicht) Noch heiß in Gläser füllen, verschließen, 5 min auf den Kopf stellen und langsam (unter einem dicken Küchentuch) abkühlen lassen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Holunderblütengelee

15 Holunderdolden in 1l Apfelsaft und Saft einer Zitronen über Nacht ziehen lassen. dann mit 1kg Zucker ein Gelee kochen. Noch heiß in Gläser füllen, verschließen, 5 min auf den Kopf stellen und langsam (unter einem dicken Küchentuch) abkühlen lassen.

Apfel-Marmelade

Zutaten
Wenig Wasser
1/2 Apfelmenge an Zucker

Zubereitung
Von beliebigen Äpfeln, auch Falläpfeln, kocht man mit wenig Wasser ein dickes Mus, das durch ein Sieb gestrichen wird. Man gibt, je nach dem Reifezustand der Äpfel, 1/2 bis 3/4 der Menge an Zucker dazu und kocht die Marmelade rasch, bis sie schön rot und dick klumpig wird. Man muss ständig rühren, damit sie nicht anbrennt. Sobald sich eine Haut bildet und die Marmelade nicht mehr rinnt, wird sie in gut vorgeheizte Gläser gefüllt und zugebunden.

Brotaufstrich mit Frühlingskräutern

Zutaten
250 g Quark
125 g Sauerrahm
Saft einer viertel Zitrone
Honig, Salz, Pfeffer
Frische Kräuter: 1 Teel. Bärlauch, Gänseblümchenblätter, Geißfuß, Spitzwegerich und Sauerampfer

Die Kräuter werden nach dem säubern sehr fein gehackt. Alle Zutaten miteinander zu einer cremigen Masse verrühren.

Eier-Rosinen-Brotaufstrich

Zutaten
2 hartgekochte, abgekühlte Eier
150 g Butter
80 g Rosinen
Salz, Pfeffer, Paprikagewürz

Zubereitung
Das aus den Eiern herausgelöste Eigelb mit einer Gabel zerdrücken, die Butter schaumig rühren und nach und nach die Eigelbmasse zufügen.
Das Eiweiß sehr fein würfeln und zusammen mit den Rosinen unter diese Masse mischen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken.
Tipp: Man kann diese Masse aber auch wieder in weitere hartgekochte (vom Eigelbbefreite) Eierhälften mittels eines Teelöffels bzw. einer Spritztüte mit grober Tülle (Rosinen) einfüllen und bei einem kalten Buffet anbieten.
Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Hagebuttenmark, Hagebuttenmarmelade

Zutaten
Hagebutten
Zucker
Zitronensaft

Zubereitung
Die frisch gesammelten Hagebutten verlesen, Stiele und Blütenreste entfernen, halbieren und die Samen herausschälen. Die Fruchtschalen mehrmals waschen, bis die Samenhärchen herausgelöst sind. Über Nacht in Wasser einweichen. Danach die Hagebuttenschalen, knapp mit Wasser bedeckt, 30 Minuten weich kochen, etwas abkühlen lassen und anschliebend im Mixer pürieren. Dieses Mark für die Marmelade im Verhältnis 1:1 mit Zucker mischen und etwas Zitronensaft hinzugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiß in Gläser füllen.

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Und noch ein kleiner Hinweis

Diese Broschüre kann man kostenlos erwerben,
Ich möchte Sie aber bitten, den Arbeitskreis Familien- und Ortsforschung Stolper Lande im Stolper Heimatkreise e.V. bei seiner Arbeit vielleicht mit einer kleinen Spende zu unterstützen.
Bankverbindung: Volksbank Wetzlar-Weilburg, Konto 41890, BLZ. 515 602 31

Copyright - Autorin Anita Weißpflog, dieses Kochbuch unterliegt dem Urheberrecht (siehe Ende dieser Datei)

Impressum:

Herausgeber/Autorin: Anita Weißpflog
Datum: Dezember 2007
Ort: Dresden
Email: stammbaum.anita@freenet.de

(Post-Adresse u. Tel. Nr. auf Anfrage bei webmaster@stolp.de)

Der Ausdruck dieses Buches ist nur für private Zwecke erlaubt, Vervielfältigung und gewerbliche Weitergabe ohne Zustimmung der Autorin verboten.